

Pruszcz Gdański, dnia 3.03.2016 r.

Znak sprawy: **DPS.272.01.2016.PN**

### Ogłoszenie o zamówieniu

Data zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych: **3.03.2016 r.**

Numer ogłoszenia: **47786 - 2016**

Zamieszczenie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego

#### **SEKCJA I: ZAMAWIAJACY**

**I.1) Nazwa i adres pocztowy zamawiającego:** Powiat Gdański z siedzibą w Pruszczu Gdańskim reprezentowany przez Zarząd Powiatu Gdańskiego, ul. Wojska Polskiego 16, 83 – 000 Pruszcz Gdański, woj. pomorskie, tel. (58) 683 49 99, fax (58) 683 48 99.

Adres strony internetowej Zamawiającego: [www.powiat-gdanski.pl](http://www.powiat-gdanski.pl)

Adres strony internetowej, pod którym dostępne są informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów: nie dotyczy.

**I.2) Rodzaj zamawiającego:** administracja samorządowa

#### **SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

##### **II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

###### **II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego**

Świadczenie usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie tj. przygotowywanie całodziennych posiłków dla mieszkańców z uwzględnieniem diet i kaloryczności, w oparciu o istniejące zaplecze kuchenne.

###### **II.1.2) Rodzaj zamówienia**

Usługi

**II.1.3) Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny-nie**

###### **II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie, tj. przygotowywanie przez Wykonawcę całodziennych posiłków dla mieszkańców z uwzględnieniem diet i kaloryczności, w wynajmowanych na ten cel pomieszczeniach kuchennych Zamawiającego wraz z wyposażeniem w okresie **01.05.2016 – 31.12.2016**.

Szacunkowa ilość – **24.500 osobodni, przy założeniu, że przez cały okres obowiązywania umowy w Domu Pomocy Społecznej przebywa 100 mieszkańców**. Zamawiający oświadcza, że wskazana ilość jest maksymalną ilością mieszkańców, która może przebywać w DPS-ie. Rzeczywista ilość osobodni w ramach zamówienia wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego. Aktualnie w Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie przebywa **100 osób**, w tym w pawilonie mieszkalnym przebywa **58 osób**, a w skrzydle budynku głównego **42 osoby**. (zestawienie wydanych posiłków w okresie 01/2015 do 12/2015 r. stanowi zał. nr 11 do SIWZ). Ilość osób a zatem posiłków może ulec zmianie.

2. Wykonawca powinien zapewnić codzienne posiłki o ustalonych porach dnia:

- Śniadanie 8.00 – 10.00,
- II śniadanie 11.00,

- Obiad 12.00 – 14.00,
- Podwieczorek 16.00,
- Kolacja 18.00 – 20.00.

Drugie śniadanie i podwieczorek przeznaczone są dla osób, które zaleceniem lekarza muszą być dożywiane częściej, ale w małych ilościach (niedowaga, cukrzyca itp.). Obecnie dodatkowo dożywianych w ten sposób są **24 osoby**, liczba tych osób może być zmienna.

**Zamawiający nie godzi się na dowóz gotowych posiłków z zewnątrz.**

3. Zalecane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień:

Kalorie ok. 2200 -2400,

Węglowodany ok. 300 g,

Białko ogółem 70 g, w tym białko zwierzęce ok. 20 – 30 g,

Tłuszcz ok. 70 g,

Białko powinno pokrywać od 13 – 16 % całodobowego zapotrzebowania kalorycznego, tłuszcze nie więcej niż 30 % całodobowego zapotrzebowania kalorycznego natomiast reszta kalorii powinna zostać pokryta przez węglowodany.

Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania jadłospisów przy uwzględnieniu produktów sezonowych.

Posiłki muszą być przygotowane z surowców wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności:

- bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: pierogi mrożone, pyzy, klopsy, gołąbki itp.;
- używania masła na śniadanie/kolacje, a nie produktów masłopodobnych;
- używania wędlin i mięsa wysokiej jakości.

4. Posiłki powinny uwzględniać **zestaw dietetyczny**:

- a) dieta podstawowa,
- b) dieta łatwostrawna
- c) dieta wątrobowa,
- d) dieta cukrzycowa,
- e) dieta płynna np.: miksowana, kleik.
- f) dieta bezmleczna,
- g) dieta bezglutenowa

**Wykonawca zobowiązany jest podczas trwania umowy do realizacji jadłospisów przy poszczególnych dietach według zaleceń lekarza odnośnie kaloryczności posiłków.**

5. Sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu mieszkańców z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych, musi odbywać się na bieżąco, ze świeżych produktów, w pomieszczeniach kuchni Domu zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach tj.:

– *Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm. i innych, w tym zakresie jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie (zasady GMP, GHP, HACCP). Wykonawca udostępni na wniosek Zamawiającego dokumenty potwierdzające wprowadzenie HACCP, GHP, GMP. Wykonawca powinien posiadać księgę HACCP wraz z prowadzonymi zapisami.*



- Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dnia 17 kwietnia 2007 r. Dz. U. Nr 80, poz. 545),

Pracownicy biorący udział w przygotowaniu i produkcji posiłków zobowiązani są do posiadania aktualnych zaświadczeń o dopuszczeniu do pracy oraz zaświadczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, potwierdzających dopuszczenie do pracy przez lekarza.

Wykonawca udostępni na każde żądanie Zamawiającego ww. dokumenty do wglądu.

Wykonawca jest zobowiązany do wyposażenia pracowników biorących udział przy realizacji zamówienia w odpowiednie obuwie, odzież roboczą i ochronną, zgodnie z przepisami BHP i obowiązującymi normami w tym zakresie.

6. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej w celu dokonania kontroli jakości i gramatury.

**7. Wyznaczony pracownik Zamawiającego będzie sprawować nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy sporządzaniu posiłków. W przypadku zakwestionowania jakości, ilości i zgodności z normami posiłków Zamawiający ma prawo odmówić ich przyjęcia i żądać dostarczenia posiłków odpowiadających jakości, ilością i zgodnością z normami na koszt Wykonawcy.**

8. Przygotowywane posiłki będą odbierane przez pracowników Zamawiającego, w oknie podawczym na stołówkę w budynku głównym, jak również w pawilonie mieszkalnym. Dostarczenie i wydawanie posiłków do pawilonu mieszkalnego (budynek wolnostojący nie jest połączony z budynkiem głównym) odbywać się będzie przy użyciu urządzenia typu bemar przez pracowników Wykonawcy. Rozdanie mieszkańcom posiłków, a następnie zwrot brudnych naczyń, należy do pracowników Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany będzie do mycia wraz z wyparzaniem całości wydanych naczyń i sztućców.

9. Zamawiający zapewni naczynia stołowe i sztućce oraz niezbędny sprawny technicznie sprzęt kuchenny w dniu rozpoczęcia świadczenia przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego uzupełniania naturalnych ubytków na swój koszt w okresie trwania umowy. **Wykonawca zapewnia we własnym zakresie pozostałe, oprócz wynajmowanych, urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi. Zakupiony przez Wykonawcę dodatkowy sprzęt kuchenny, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym stanowi jego własność.**

10. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 27 sierpnia 2012 r., poz. 964) Wykonawca wyposaży kuchenki w oddziałach (2 w budynku głównym, 1 w pawilonie mieszkalnym) w podstawowe produkty żywnościowe i napoje w postaci: pieczywa, tłuszczu, przetworów, herbaty.

Ponadto na kulinarną terapię zajęciową należy zapewnić produkty do wypieku ciast i słodycze o wartości **nie przekraczającej 350 zł brutto miesięcznie**, zgodnie ze złożonymi zamówieniami przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Przygotowywanie ciast do wypieku odbywa się na stołówce, a wypiek odbywać się będzie w piekarniku znajdującym się w pomieszczeniu kuchni.

11. Wykonawca udostępni płatne posiłki pracownikom Domu, którzy się o to zwrócą i chętnym osobom w ramach tzw. usług środowiskowych. Opłaty za te posiłki ponoszą osoby



je zamawiające uiszczając bezpośrednio u Wykonawcy. Na dzień dzisiejszy nikt nie korzysta z płatnych posiłków.

12. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów z określeniem gramatury dla wszystkich produktów i potraw zgodnie z zasadami żywienia i dietyki stosowanej opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy oraz sole mineralne.

Posiłki, które nie spełniają norm ilościowych czy jakościowych, będą przez Zamawiającego zakwestionowane, natomiast Wykonawca zostanie zobowiązany do prawidłowego (zgodnego z normami) przygotowania tych posiłków.

Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545).

13. Dekadowy jadłospis winien być przedstawiony z 3-dniowym wyprzedzeniem do akceptacji osobie wyznaczonej do tego celu przez Zamawiającego. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego. (przykładowy jadłospis dekadowy stanowi załącznik nr 13 do SIWZ).

14. W ramach tzw. **wsadu do kotła** należy uwzględnić **znaczne rozszerzenia menu na Boże Narodzenie, a także posiłki na imprezy okolicznościowe** np.: festyny, zabawy integracyjne itp. - załącznik nr 10 do SIWZ). Liczba zaproszonych gości uzgadniana będzie każdorazowo pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym (nie więcej niż 50 osób). Imprezy okolicznościowe rozliczane będą dodatkowo wg. ilości osób biorących udział w planowanych imprezach.

15. Wykonawca musi prowadzić ewidencję ilościowo-wartościową wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety, o których mowa w ust. 4 niniejszego paragrafu.

16. Ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, o których mowa w ust. 5 zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do godziny 10.00 dnia poprzedniego i korygowana będzie do godziny 8.00 dnia bieżącego.

17. Wysokość tzw. **wsadu do kotła średnio w skali miesiąca nie może być niższa niż: 9,00 zł netto na jedną osobę dobowo**. (przykładowy jadłospis przy wsadzie do kotła 9 zł netto stanowi zał. nr 14 do SIWZ).

18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentacji źródłowej np.: faktur zakupu, kartotek magazynowych itp.

19. Zamawiający bezwzględnie wymaga, aby **na drugie danie obiadowe przy diecie ogólnej wystąpiło:**

- co najmniej 5 razy w dekadzie potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety lub mięso drobiowe (wyłącznie udka lub filety),

- 2 razy w dekadzie filet z ryby bez ości,

- 5 raz w dekadzie ciepłe kolacje (minimum),

oraz 5 razy w dekadzie ciepłe śniadania (minimum).

20. Potrawy należy przygotowywać w tym samym dniu i nie można przetrzymywać ich do dnia następnego.

21. W przypadku niewykorzystania przez mieszkankę pełnego osobodnia żywienia do rozliczeń przyjmuje się:

a) koszt śniadania i drugiego śniadania - 25% stawki osobodnia żywienia,

b) koszt obiadu - 55% stawki osobodnia żywienia,



c) koszt podwieczorku i kolacji - 20% stawki osobodnia żywienia.

**22.Odpady pokonsumpcyjne Wykonawca zagospodaruje we własnym zakresie, zachowując sposób transportu, przechowywania zgodnie z obowiązującymi przepisami.**

23.Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Domu jest wynajęcie pomieszczeń kuchennych wraz z elementami stałego wyposażeniem, o łącznej powierzchni: **165,25 m<sup>2</sup>**. W skład pomieszczeń kuchennych wchodzi: pomieszczenie wstępnej obróbki wraz z obieralnią warzyw, kuchnia właściwa, zmywalnia naczyń. Zamawiający informuje, iż pomieszczenia kuchenne wyposażone są w media takie jak: zimna woda, ciepła woda, energia elektryczna, wentylacja grawitacyjna i mechaniczna, drożna kanalizacja, winda do transportu posiłków, podlegająca Dozorowi Technicznemu – opłaty za konserwację i przeglądy windy ponosi Zamawiający. Pomieszczenia nie są przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych.

Na wymienioną powierzchnię składają się:

Kuchnia główna	76,00 m <sup>2</sup>
Magazynek kuchni	16,00 m <sup>2</sup>
Magazyn spożywczy	64,00 m <sup>2</sup>
Szatkownia personelu	6,30 m <sup>2</sup>
WC kuchni	2,95 m <sup>2</sup>

Wykaz pomieszczeń i wyposażenia stanowi załącznik do umowy najmu.

Zestawienie opłat za media w okresie 01/2015 do 12/2015 stanowi zał. nr 12 do SIWZ

24.Za wynajem od Domu pomieszczeń o powierzchni **165,25 m<sup>2</sup>** Wykonawca zapłaci miesięcznie czynsz w wysokości **4065,15 zł netto**.

**Za wynajem stałego i ruchomego wyposażenia kuchni** przejętego protokołem zdawczo-odbiorczym Wykonawca zapłaci czynsz miesięczny w ryczałtowej wysokości **550,00 zł netto**.

**Zamawiający nie jest aktualnie podatnikiem podatku VAT, w związku z czym wskazane wyżej kwoty miesięcznego czynszu nie uwzględniają podatku VAT, ani do tej kwoty nie jest doliczany VAT. W przypadku gdy Zamawiający stanie się podatnikiem podatku VAT, do wskazanych wyżej kwot miesięcznego czynszu zostanie doliczony podatek VAT w ustawowej wysokości.**

25.Wykonawca uiszcza dodatkowe **miesięczne opłaty** Zamawiającemu za:

- **energię elektryczną** według wskazań podliczników i aktualnych stawek brutto ustalanych przez dostawcę energii ,
- **wodę** według wskazań podliczników i stawki za **1m<sup>3</sup>** za wodę w wysokości **4,48 zł brutto**,
- **ogrzewanie wynajmowanych pomieszczeń, podgrzewanie wody (c.w.u.), oraz za odprowadzone ścieki**, w łącznej wysokości ryczałtowej **650 zł miesięcznie**,
- wywóz nieczystości stałych** za **1 m<sup>3</sup>** (wydzielony jeden pojemnik dla potrzeb Wykonawcy) według aktualnych stawek brutto usługodawcy t.j. **315,00 zł**,
- **tel / fax**, według wydruku centrali abonenckiej Zamawiającego, według obowiązujących stawek brutto usługodawcy,
- **podatek od nieruchomości od wynajmowanej powierzchni** według aktualnej stawki podatku od nieruchomości określonej we właściwej uchwale Rady Gminy Trąbki Wielkie. Na dzień ogłoszenia przetargu stawka ta wynosi **7,68 zł za 1 m<sup>2</sup> rocznie**.

**Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości opłat eksploatacyjnych za dostarczane media w przypadku zmiany cen dostaw mediów przez Dostawców oraz w przypadku wprowadzenia nowych stawek podatku od nieruchomości.**



26. Wykonawca odpowiada za wynajmowane pomieszczenia, urządzenia i naczynia, dokonując niezbędnych napraw na własny koszt i uzupełnia na bieżąco braki w wynajmowanych zasobach, jeśli występują.

27. Szczegółowe warunki umowy najmu zostały określone we wzorze stanowiącym załącznik nr 6 do SIWZ.

**28. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie pozostałe, oprócz wynajmowanych, urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi.**

29. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania kuchni i przestrzegania wymogów Sanepidu, HACCP oraz uzyskania w ciągu 30 dni od daty rozpoczęcia działalności w pomieszczeniach kuchennych DPS decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pruszczu Gdańskim o zatwierdzeniu zakładu. Po otrzymaniu ww. decyzji należy ją przedstawić Zamawiającemu. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu.

**UWAGA: Oferenci winni dokonać wizji lokalnej pomieszczeń i wyposażenia kuchni oraz zaplecza przed złożeniem oferty.**

30. Obowiązkiem Wykonawcy jest dostarczenie dla Zamawiającego kserokopii protokołów z kontroli (stanu sanitarnego pomieszczeń, posiłków) Sanepidu, PIP. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary, odpowiada Wykonawca.

31. Wszelkie modernizacje pomieszczeń i instalacji, wykonywane przez Wykonawcę, muszą być uzgodnione z Zamawiającym. Wszelkie nakłady za poniesione prace pokrywa Wykonawca.

32. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych (po zakończeniu miesiąca kalendarzowego) na podstawie rozliczeń wydanych posiłków. Będą się one odbywały według wzoru:

**Cena brutto jednego osobodnia żywienia (wynikająca z oferty Wykonawcy stanowiący załącznik nr 1) x ilość faktycznie wydanych posiłków całodziennych w danym miesiącu**

33. Wpłata tak wyliczonego wynagrodzenia za wykonaną usługę, będzie następowała po upływie każdego miesiąca, w terminie 21 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy, przelewem na jego konto bankowe.

**34. Zamawiający dopuszcza zatrudnienie podwykonawcy/dalszych podwykonawców, zgodnie z art. 36a ust.1 Ustawy.**

**Jednocześnie Zamawiający na podstawie art. 36a ust.2. pkt 1, zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia tj usługi przygotowania i gotowania posiłków.**

35. W przypadku zatrudnienia podwykonawcy/dalszych podwykonawców, w oparciu o art. 36b ust. 1 Ustawy Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie informacji na temat części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom (wzór zał. nr 9 do SIWZ).

**UWAGA: Oferenci winni dokonać wizji lokalnej pomieszczeń i wyposażenia kuchni oraz zaplecza przed złożeniem oferty.**

**II.1.5) Czy przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających:**

Zgodnie z art. 36 ust. 2, pkt. 3 ustawy, Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia ewentualnych zamówień uzupełniających w trybie z wolnej ręki, których wartość nie przekroczy 50% wartości zamówienia podstawowego, na zasadach określonych w art. 67 ust. 1 pkt. 6 ustawy PZP.



## II.1.6) Wspólny słownik zamówień (CPV)

55320000-9 - usługi podawania posiłków

55321000-6 - usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 - usługi gotowania posiłków.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: Nie

II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: Nie

II.2) Czas trwania zamówienia lub termin wykonania: Termin realizacji zamówienia: zgodnie z ofertą Wykonawcy, lecz nie dłużej niż do 31.12.2016 r.

## SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

### III.1) Wadium

Informacja na temat wadium:

1. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert.

2. Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia wadium w wysokości 10.000,00 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych 00/100 ) najpóźniej w dniu składania ofert przed godz. 11.30 dnia 15.03.2016 r.

W przypadku jeżeli do godz. 11:30 dnia 15.03.2016r . nie wpłynie wymagana kwota wadium na konto Zamawiającego, będzie to oznaczało, że wadium nie zostało wniesione.

### III.2) Zaliczki

Czy przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia: nie

### III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

III.3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają taki obowiązek ich posiadania opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

Zamawiający oceni warunek za spełniony, gdy Wykonawcy wykażą się prowadzeniem działalności gospodarczej w zakresie świadczenia usług gastronomicznych, a w przypadku podmiotu mającego siedzibę poza granicami RP - zezwolenie właściwego organu na prowadzenie takiej działalności.

### III.3.2) Wiedza i doświadczenie

opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

Zamawiający oceni warunek za spełniony, gdy Wykonawcy wykażą się wykonaniem w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - tym okresie, minimum 2 usług, odpowiadających swym rodzajem i wartością usług stanowiących przedmiot zamówienia- **usługi gastronomiczne w zakresie przygotowywania całodziennych posiłków** (z podaniem ich rodzaju i wartości oraz daty wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane) **o wartości nie mniejszej niż 150.000 zł każda. Usługi nie mogą dotyczyć wykonywania usług cateringowych.**

Do Wykazu (załącznik nr 4 do SIWZ) należy dołączyć dowody potwierdzające czy usługi zostały wykonane lub są wykonywane należcie .

### UWAGA:

Dowodami, o których mowa w ust. VII ust. pkt.2 są:

- poświadczenia, z tym że w odniesieniu do nadal wykonywanych dostaw lub usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.



- oświadczenie Wykonawcy - jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia

### **III.3.3). Potencjał techniczny**

**opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:**

Zamawiający nie wymaga dokumentów potwierdzających spełnienie tego warunku.

### **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

**opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:**

Zamawiający oceni warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że oddeleguje do wykonania przedmiotu zamówienia: osobę pełniącą obowiązki szefa kuchni, posiadającą wykształcenie gastronomiczne i doświadczenie zawodowe na stanowisku szefa kuchni (minimum 3 lata) oraz niezbędny personel kuchenny do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia.

W celu potwierdzenia spełnienia tego warunku Wykonawca zobowiązany jest wypełnić oświadczenie (załącznik nr 7 do SIWZ).

### **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

**opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:**

Zamawiający oceni warunek za spełniony, gdy Wykonawca wykaże, iż posiada opłaconą polisę, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia o wartości co najmniej **300.000 zł.**

**Jeżeli Wykonawca polega na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, (niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków) zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia. Ww. zobowiązanie musi zostać załączone do oferty przetargowej w oryginale.**

## **III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH I DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY**

**III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:**

- dokumenty na potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności koncesji, zezwolenia lub licencji.
- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, dostaw lub usług w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziałów w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie,



- oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- opłaconą polisę, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia,

#### **III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:**

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia (załącznik nr 2 do SIWZ),
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.
- Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla Wykonawcy, określonych w pkt. VIII. 2

#### **III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych**

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przedkłada:

##### **III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:**

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert,

##### **III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej**

lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej - **tak**

#### **III.5) INFORMACJA O DOKUMENTACH POTWIERDZAJĄCYCH, ŻE OFEROWANE DOSTAWY, USŁUGI, ROBOTY BUDOWLANE ODPOWIADAJĄ OKREŚLONYM WYMOGOM-** nie dotyczy

#### **III.6) INNE DOKUMENTY**

**Inne dokumenty niewymienione w pkt. III.4) albo w pkt. III.5)**

1. Formularz ofertowy (wzór zał. nr 1 do SIWZ),
2. Wykaz wykonanych usług (wzór zał. nr 4 do SIWZ),
3. Podpisany wzór umowy na świadczenie usług (zał. nr 5 do SIWZ),
4. Podpisany wzór umowy najmu pomieszczeń (zał. nr 6 do SIWZ),
5. Oświadczenie o posiadanym potencjale kadrowym (zał. nr 7 do SIWZ),
6. Oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej (zał. nr 8 do SIWZ),
7. Informacja na temat części zamówienia, których wykonanie wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom (zał. nr 9 do SIWZ)
8. Potwierdzenie wniesienia wadium: potwierdzenie dokonanego przelewu lub oryginał wraz z potwierdzoną kopią dokumentu stanowiącego wadium.



**III.7) Czy ogranicza się możliwość ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50 % pracowników stanowią osoby niepełnosprawne:**  
nie

#### **SEKCJA IV: PROCEDURA**

**IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia:** przetarg nieograniczony.

**IV.1.2) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu:**

**IV.2) Kryteria oceny ofert**

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

**Cena oferty - 90 %**

**Doświadczenie wykonawcy (w świadczeniu usług gastronomicznych) – 10 % (maksymalnie: 10 pkt.).**

W ramach kryterium „doświadczenie wykonawcy”, zamawiający wymaga, aby wykonawca złożył wraz z ofertą załącznik nr 4, tj. „Wykaz wykonanych usług z zakresu odpowiadającego przedmiotowi zamówienia”. W ww. formularzu wykonawca powinien wykazać **ilość zrealizowanych/realizowanych usług gastronomicznych**, polegających na całodziennym żywieniu w oparciu o zróżnicowaną dietę, **na podstawie odrębnych umów o wartości minimum 150 000,00 zł brutto każda** w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.

**Załącznik nr 4** oraz dowody potwierdzające należyte wykonanie usług nie należą do rodzaju dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp i nie podlegają uzupełnieniu w oparciu o art. 26 ust. 3 ustawy Pzp. Jeżeli treść ww. załącznika i dokumentów potwierdzających, że usługi wykonano należyście, w okresie wskazanym w **ust. 1**, nie będzie jednoznaczna, zamawiający weźmie pod uwagę tylko te usługi, co do których wykonawca wykazał spełnianie warunków i przyzna odpowiednią liczbę punktów. W przypadku dołączenia nieczytelnej kopii dokumentu potwierdzającego należyte wykonanie zamówienia, niepozwalającej zamawiającemu na jego weryfikację, Zamawiający nie będzie brał tej usługi pod uwagę przy obliczaniu punktacji.

IV.2.2) Wykorzystana będzie aukcja elektroniczna: nie

#### **IV.3) ZMIANA UMOWY**

**Czy przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy: tak**

1. Niedopuszczalna jest pod rygorem nieważności zmiana postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że konieczność zmiany umowy wystąpi w wyniku następujących zdarzeń:
  - a) wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia, w tym zmiany stawki podatku VAT, mające wpływ na wysokość ceny brutto za świadczoną robotę. W przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT, należne Wykonawcy z tytułu wykonania przedmiotu umowy wynagrodzenie zostanie ustalone z uwzględnieniem stawki podatku wynikającej z obowiązujących przepisów. Zmiana wysokości wynagrodzenia dotyczyć będzie usług wykonanych po dacie podpisania aneksu;
  - b) inne przyczyny zewnętrzne niezależne od Zamawiającego oraz Wykonawcy skutkujące niemożliwością prowadzenia usług będących przedmiotem zamówienia wg założeń określonych w SIWZ.



2. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności.

#### **IV.4.) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

**IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:** bip- [www.powiat-gdanski.pl](http://www.powiat-gdanski.pl) jednostki organizacyjne - DPS

**Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem:** Dom Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie pok. Nr 1 I p. **Specyfikacja nieodpłatna i ewentualne koszty przesyłki.**

**IV.4.2) Opis potrzeb i wymagań zamawiającego określonych w sposób umożliwiający przygotowanie się wykonawców do udziału w dialogu konkurencyjnym lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:** **nie dotyczy**

**IV.4.3) Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:** **nie dotyczy**

**IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:** **15.03.2016 r. do godz. 11.30**

Miejsce: Dom Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie- Sekretariat II p.

**Termin otwarcia ofert:** **15.03.2016 r., o godz. 12:00**

**IV.4.5) Termin związania ofertą:** okres w dniach: 30

**IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii Europejskiej:** nie dotyczy

**IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:** nie

**ZATWIERDZAM**

DYREKTOR



.....